## Tegen de groene stroom in

# Het gemak dient de mens

*Bobby Spier (23) doet voor haar master Culturele Antropologie onderzoek naar duurzaamheid op Aruba. Zij neemt ons mee in het vinden van een antwoord op haar vraag: Hoe groen is Aruba eigenlijk?*

door **Bobby Spier**

Vanavond is je laatste avondmaal. Wat zou je kiezen? Zou je de keuze maken voor je lievelingsmaaltijd, of gaan voor a *simple dish*? Zou je je voor de laatste keer helemaal volproppen of zou je geen hap meer door je keel krijgen? Het klinkt waarschijnlijk cru in de oren, maar er zijn werkelijk mensen die antwoord moeten geven op deze bizarre vraag. Fotograaf Henry Hargreaves legde op indringende wijze vast wat de laatste maaltijdwensen van seriemoordenaars waren voor hun executie. Deze keuze varieerde van twee bakken mint- en chocolate chip-ijs, tot en met een bucket vol gefrituurde kip en shrimps. Het meest bizarre was nog wel de man die bij zijn maaltijd vroeg om een pecan-taartje en deze uiteindelijk liet staan. Tegen de bewaker fluisterde hij dat hij die bewaarde voor 'later'. Van zo'n uitspraak krijg je toch direct kippenvel?

Ondanks dat we dagelijks te maken hebben met afbeeldingen van voedsel, was het intrigerend om te merken hoe deze ongecensureerde foto's van simpele maaltijden, je kunnen laten huiveren en aan het denken zetten. De expositie geeft je een kijkje in de geest van deze tot de dood veroordeelde psychopaten. Men zegt niet voor niets: je bent wat je eet. Helaas is wat we vandaag de dag aan voedsel binnenkrijgen niet al te gezond en hebben we voor een groot deel te maken met gemanipuleerd en bespoten voedsel. Een andere fotograaf, genaamd Peter Menzel, laat dit op zijn manier zien met de fotoreeks "Wat de wereld eet in één week." Hij legde de eetgewoonten van drieëntwintig families in drieëntwintig landen vast. Het project laat op een prachtige manier zien met wat voor cultuurverschillen en contrasterende eetgewoonten we wereldwijd te maken hebben. Zo zie je in Guatemala een familie poseren rondom een tafel vol met verse groenten en fruit, terwijl de foto van North-Carolina een breed lachende familie toont rondom een tafel vol met pizza, Burger King, cola en Lays-chips.
Stel dat Menzel had gekozen om Aruba te bezoeken voor zijn portretserie. Hoe zou deze foto eruit hebben gezien? Zou het een gezonde tafel zijn vol met broccoli, spinazie, ananassen en mango's? Of zou het een ongezond beeld tonen van een gezin dat wekelijks geniet van afhaalmaaltijden, bami en pastechi's? Eén ding dat we met zekerheid kunnen stellen is dat bijna al het voedsel wat we op de foto zullen zien, *processed food* is; producten die geïmporteerd zijn uit buitenland en niet gekweekt zijn op eigen bodem. Qua voedingsmiddelen zijn we als eiland bijna volledig afhankelijk van wat de buitenwereld produceert. Bij de Super Food vind je daarom veel internationale producten, maar slechts weinig échte streekproducten. Een probleem waar we als Caribisch eiland immers mee te maken hebben, is droogte en het gebruik van grote hoeveelheden water is erg kostbaar.

Ondanks deze *challenges* zijn er toch plannen om als Aruba zijnde in het jaar 2020 voor minstens twintig procent *food sustainable* te zijn. De onderwerpen omtrent duurzaam planten kwamen aan bod tijdens de derde Green Education die zich dit jaar richtte op het thema *"It's all about sustainable food supply on Aruba."* Tijdens de conferentie werd er aandacht geschonken aan de uitleg van aquaponics, permaculture en horticulture. Er moet een landbouwsector gecreëerd worden die op zo'n efficiënt mogelijke manier gebruik maakt van onze grondstoffen en watervoorraad. Ook de visserij moet op een ecologische verantwoorde wijze verse vis vangen en fokken, wat uiteindelijk ook weer een positieve invloed heeft op onze toeristische sector. Belangrijk is dat het verbouwen van deze producten zo'n min mogelijk impact heeft op milieu en klimaat, omdat er weinig tot geen gebruik wordt gemaakt van fossiele brandstoffen en energie.
Naast de sprekers van onder andere lokale organisaties, zoals Santa Rosa, Elmar en de Web viel de presentatie van de über-Nederlandse Johannes Lankester enorm op. Hij richtte zich op het thema maatschappelijke landbouw, waarbij hij de belangrijke vraag stelt of we als samenleving willen gaan voor individuele economische vooruitgang of kiezen voor welzijn en geluk? Willen we gaan voor eerlijke productie en gebruik maken van bloemen als bestrijdingsmiddel, of blijven we kiezen voor synthetische pesticiden die slecht zijn voor mens en natuur? Deze vragen laten zien dat de grootste uitdaging niet de invoering van nieuwe technieken zijn, of nieuwe vormen van landbouw, maar a *new way of thinking. We need to think green*. En die nieuwe vormen van denken, blijken nog niet zo makkelijk in een wereld die is ingericht op het spreekwoord: het gemak dient de mens.
Het moet echter toch mogelijk zijn dat als we als *community* samenwerken, een groot deel van onze eigen groenten, fruit en kruiden op lokale wijze te produceren in bijvoorbeeld kleinschalige tuinen of kassen. Nu is dat immers nog maar drie procent.